

Les menus sont élaborés par la cuisine centrale de Biganos en collaboration avec une diététicienne.
Ils sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements.

lundi 14 Avril 2025	mardi 15 Avril 2025	mercredi 16 Avril 2025	jeudi 17 Avril 2025	vendredi 18 Avril 2025
SALADE DE TOMATES(14,9) ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE(10,14,2,5,6) ----- COQUILLETES(10,5,6) ----- LAITAGE(6) ----- COMPOTE DE FRUITS	PATE DE CAMPAGNE(6) ----- ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE(10,6,5) ----- COURGETTES SAUTÉES(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FRUITS DE SAISON	CONCOMBRE BATONNET ----- SANDWICH JAMBON EMMENTAL(5,6) ----- CHIPS ----- YAOURT A BOIRE (6) ----- COMPOTE GOURDE	CAROTTES RÂPÉE POMME VERTE(14,9) ----- SAUTE DE BOEUF PROVENCALE(2,6) ----- HARICOTS PLATS(6) ----- FROMAGE >150(6) ----- FLAN PATISSIER MAISON	SALADE COMPOSEE(14,5,9) ----- FILET DE TRUITE CRÈME DE CIBOULETTE(11,2,3,5,6,8) ----- RIZ CREOLE BIO(6) ----- FROMAGE PORTION <150(6) ----- FRUITS DE SAISON
Produits biologiques		Viande Française		Allergènes (ADO*) :
Produits Locaux		Label rouge		1 Arachides, 2 Céleri
Pêche durable		Haute valeur environnementale		3 Crustacés, 4 Fruits à coque
Bleu blanc cœur		Indication géographique protégée		5 Gluten, 6 Lait
Appellation d'origine protégée		Appellation d'origine contrôlée		7 Lupin, 8 Mollusques
				9 Moutarde, 10 Œufs
				11 Poissons, 12 Sésame
				13 Soja, 14 Sulfites
				* Allergènes à déclaration obligatoire règlement INCO